

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## FORTANT DE FRANCE Terroir d'Altitude Viognier

**Couleur :** Blanc

**Cépage :** Viognier

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 6,30€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Argilo-calcaire

**Vinification :** Sélection parcellaire, récolte nocturne à parfaite maturité. Égrappage, pressurage progressif avec sélection des jus de presses, stabulation sur bourbes de 2 jours. Vinification séparée, sous-bois de chêne français. Fermentation à basse température, élevage de 6 mois sur lies fines avec bâtonnages réguliers, puis assemblage.

**Rendement :** 60 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 25 000

**Élevage :** Cuve inox, cuve béton

**Méthode de culture :** Raisonnée

**Degré alcoolique :** 13%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Jaune bouton d'or.

**Nez :** Bouquet généreux, complexe, abricot frais, fleur de vigne.

**Bouche :** Riche, onctueuse, fruits exotiques, finale longue, ronde et gourmande, fruits noirs frais.

### SERVICE

**Température :** 12°C

**Accords mets et vins :** Nems, « pad thaï », abricots pochés à la vanille.

**Conditionnement :** 75 cl



FORTANT DE FRANCE - 9 quai Paul Riquet - 34200 SÈTE  
+33 (0)4 67 80 90 90 - info@fortant.com - www.fortant.com